14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CHAI PANIZO (SARA EL MOUTAOUAKIL SKALNIAK)



INGREDIENTES:

- 4.5cl Aguardiente de Orujo Panizo infusionado en frío con Té Chai (en granel)*
- 1.5cl Crema de Arroz Panizo
- 2.5cl zumo natural de naranja
- 2.5cl zumo de melocotón PAGO
- 1cl puré mango MONIN
- Garnish: flor comestible

PREPARACIÓN:

Para la elaboración de esta receta necesitaremos extraer el zumo natural necesario de naranja y, a su vez, infusionado nuestro aguardiente. Esta infusión se hará en frío con la ayuda de un sifón.

Verteremos dos cacitos de té chai por cada 45ml de Aguardiente de Orujo en el sifón. Pondremos la carga, una ligera batida y reservamos.

El siguiente paso sería enfriar las copas y la coctelera.

Vertemos todos los ingredientes y el hielo en la coctelera y *shakeamos.* Retiramos el hielo de las copas y servimos con doble colado en ellas.

Decoramos y listo para disfrutar.